

So einfach geht Wild Zerlegen, Zubereiten, Geniessen

Michael Keller und Andreas Seel

Wildsommelier Michael Keller und Küchenmeister Andreas Seel möchten jedem die Angst vor dem edlen Fleisch nehmen. Sie beschreiben detailliert unserer Hauptwildarten die regelmäßig verfügbar sind und zeigen Step-by-Step die Be- und Verarbeitung mit Grob-, Feinzerlegung und Weiterverarbeitung zum küchenfertigen Produkt.

Tolle Rezepte für selbstgemachte Bratwurst, Burger, Steaks, Spieße und vieles mehr runden mit unterschiedliche Zubereitungsarten auf dem Grill, im Topf oder in der Pfanne das Buch ab.

Jäger, Hobbyköche und Grillenthusiasten werden abgeholt, egal ob zum ersten Mal mit diesem kostbaren und annähernd fettfreien Fleisch gekocht wird oder ob es sich um anspruchsvolle küchenerfahrene Köche handelt.



**Wild ist gesund, nachhaltig,
ressourcenschonend und
verdammt lecker!**

Bibliografie:

Michael Keller und Andreas Seel: So einfach geht Wild

160 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 203 x 254 mm, Hardcover, ISBN 978-3-7588-0001-6, € (D): 29,95